



FICHA TÉCNICA

DIAMOND LEVADURA DE CERVEZA TIPO LAGER

Diamond es una cepa de lager verdadera originaria de Alemania. Elegida por su carácter robusto, la levadura Diamond ofrece un excelente rendimiento durante la fermentación y tiene la capacidad de producir lagers auténticas y puras. Los estilos tradicionales elaborados con Diamond incluyen, pero no se limitan a Munich Helles, Dortmunder Export, German Pilsner, Bohemian Pilsner, American Pilsner, Vienna Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American Lager, Munich Dunkel, Schwarzbier, Traditional Bock, Doppelbock, Eisbock y California Common.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Saccharomyces pastorianus*, es una levadura de fermentación baja. Análisis típico* de la levadura Diamond:

Tanto por ciento de sólidos 93% - 97%

Células de levadura vivas $\geq 5 \times 10^9$ por gramo de levadura seca

Levadura silvestre < 1 por 10^6 células de levadura

Bacteria < 1 por 10^6 células de levadura

El producto final sale al mercado sólo después de pasar una rigurosa serie de pruebas.

*De acuerdo con los métodos de análisis ASBC y EBC



PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

En un mosto estándar utilizado por Lallemand a 12°C (54°F) la levadura Diamond exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 5 días.

Alta atenuación y alta floculación.

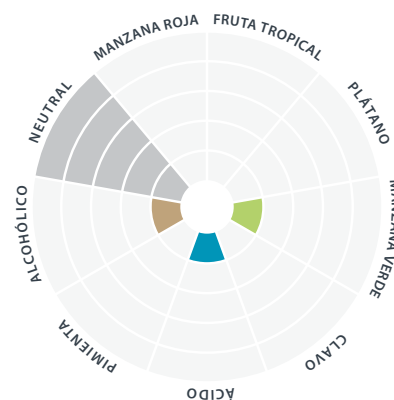
El aroma y sabor son neutros, típicos del estilo tradicional Lager.

En la elaboración de estilos tradicionales, el rango óptimo de temperatura para la levadura Diamond cuando se producen estilos tradicionales es de 10°C (50°F) a 15°C (59°F).

La velocidad, el tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la tasa de inoculación, el manejo de la levadura, la temperatura de fermentación, y la calidad nutricional del mosto. *Si usted tiene cualquier pregunta por favor contáctenos al correo electrónico: brewing@lallemand.com*



SABOR Y AROMA



DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

Lager

AROMA

Neutro

ATENUACIÓN

Alta

GAMA DE FERMENTACIÓN

10 - 15°C (50 - 59°F)

FLOCULACIÓN

Alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

13% por volumen

TASA DE INOCULACIÓN

100 - 200g / hL para lograr un mínimo de 5 - 10 millones de células / mL



FICHA TÉCNICA

DIAMOND LEVADURA DE CERVEZA TIPO LAGER



USO

Según la densidad deseada del mosto, entre otras variables, la tasa de inoculación puede variar. Para la levadura Diamond, dicha tasa varía entre 100 y 200 gramos de levadura seca para 100 litros de mosto.

Inocular 100 g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 5 millones de células viables por ml.

Inocular 200g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 10 millones de células viables por ml.

La tasa de inoculación puede ser ajustada para conseguir el estilo

de cerveza deseado o para adaptarse a las condiciones de procesamiento.

Se puede usar Diamond en fermentación primaria para cervezas de hasta un 13% de alcohol por volumen. Para las cervezas por encima del 13%, la levadura requerirá la adición de nutrientes, como 1g / hL de Servomyces.

Calcule la tasa exacta de inoculación recomendada con la Pitch Rate Calculator (Calculadora de Tasa de Inoculación) en Brewing Tools (Herramientas de Producción) en nuestra página web www.lallemandbrewing.com



HIDRATACIÓN

Se recomienda la hidratación de Diamond antes de su uso. La hidratación y la inoculación en forma líquida reducirán el estrés osmótico de la levadura. Las pautas de hidratación son muy sencillas y presentan un riesgo de contaminación mucho menor que un "starter", lo cual es innecesario con levadura activa seca.

Espolvorear 10 veces el peso de la levadura en agua limpia y esterilizada o mosto aguado (2-6°P) 10 veces el peso de la levadura, a 25-30°C (77-86°F). No use agua destilada o agua de ósmosis inversa, ya que eso producirá pérdida de viabilidad. **NO AGITE TODAVÍA.** Dejar en reposo durante 15 minutos, luego agitar para suspender completamente la levadura. Dejarlo 5 minutos más (o hasta 45 minutos más si se usa mosto aguado) a 20-30°C. En seguida ajustar la temperatura de la inoculación a la del mosto y arrojar sin demora.

En intervalos de 5 minutos, reducir 10°C la levadura hidratada hasta llegara la temperatura del mosto, agregando cantidades proporcionales del mismo. No atemperar mediante la pérdida

natural de calor, ya que el largo tiempo necesario podría resultar en una pérdida de viabilidad o vitalidad.

Un cambio de temperatura de más de 10°C producirá un choque térmico, favoreciendo la formación de pequeños mutantes, resultando en una fermentación prolongada o incompleta, además del posible desarrollo de sabores no deseados.

La levadura Diamond ha sido acondicionada para sobrevivir durante la hidratación. La levadura contiene un adecuado depósito de carbohidratos y ácidos grasos no saturados para lograr un crecimiento activo. No es necesario airear el mosto para la primera inoculación.

Las levaduras cerveceras de Lallemand se pueden recolectar y reutilizar de nuevo en las siguientes elaboraciones, como cualquier otro tipo de levadura cervecera. Se recomienda seguir las instrucciones reflejadas en el Procedimiento Operativo Estandarizado (POE) de su cervecería.



ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar la levadura Diamond en condiciones secas por debajo de 4°C (39°F).

Diamond perderá rápidamente actividad después de ser expuesta al aire. No utilice envases de 10kg, 500g u 11g que hayan perdido el vacío. Se deben cerrar de nuevo los envases abiertos, almacenarse en condiciones secas por debajo de 4°C y utilizarse en un plazo de 3 días. Si se sella al vacío el envase inmediatamente después de abrirlo, se puede almacenar la levadura hasta dos semanas por debajo de 4°C.

No utilice la levadura después de la fecha de caducidad impresa en el envase.

CONTÁCTENOS

Para más información, por favor visítenos en www.lallemandbrewing.com

Para cualquier pregunta puede ponerse en contacto con nosotros a través del correo electrónico: brewing@lallemand.com